USO DELLA BISTECCHIERA	IT
USING THE GRIDDLE PLATE	GB-IE
USO DE LA PLANCHA	ES
UTILISATION DU GRILLE-VIANDE	FR-BE
BENUTZUNG DES BEEFSTEAK-ROSTERS	DE-BE
GEBRUIK VAN DE GRILLPLAAT	NL-BE



IT

BISTECCHIERA

PRIMO UTILIZZO
Sciacquare, asciugare ed oliare leggermente la bistecchiera.

POSIZIONAMENTO
Questa piastra va inserita sul piano cottura solamente **al posto** della griglia di destra e andrà direttamente sulla coppia di bruciatori pescera + ausiliario.
Togliere prima la piastra barbecue e successivamente la griglia pescera. (fig.1).
Riposizionare la piastra barbecue e poi la bistecchiera sui bruciatori di destra (pescera + ausiliario).
Posizionare la bistecchiera come mostrato in figura 2 (con le maniglie rivolte verso la parte frontale dell'apparecchio) e far appoggiare i piedini sul fondo del piano cottura in modo da scongiurare eventuali pericoli di ribaltamento. (Fig. 3)

IMPIEGO
- Non è possibile utilizzare più di una piastra contemporaneamente sullo stesso apparecchio.
- I fuochi sotto la piastra possono essere contemporaneamente accesi, nella posizione di massimo, per non più di 15 minuti; dopo tale periodo devono essere portati nella posizione di minimo.
- L'utilizzo non deve comunque superare i 60 minuti. Dopo tale periodo i bruciatori devono essre lasciati spenti per almeno 60 minuti.
- Il forno o i forni presenti sulla cucina su cui si utilizza la piastra possono funzionare simultaneamente alla piastra per un massimo di 60 minuti rispettando le indicazioni previste dal libretto istruzioni.
- Dopo l'utilizzo, si consiglia di attendere almeno 15 minuti prima di rimuovere l'accessorio dall'apparecchio.
- Anche nel caso si utilizzi un solo bruciatore, vanno rispettate le medesime avvertenze.

PULIZIA DOPO OGNI UTILIZZO
La bistecchiera può essere pulita con maggiore facilità quando è ancora tiepida. **Non immergerla in acqua subito dopo l'uso**, attendere che si raffreddi.
Toglierla dal piano di cottura e procedere alla sua pulizia mediante una spazzola per piastre in ghisa, acqua calda e un normale detergente da cucina.

GB-IE

GRIDDLE PLATE

USE FOR THE FIRST TIME
Rinse, dry and lightly oil the griddle plate.

POSITION
This plate must only be fitted on the hob **instead of** the right-hand pan stand, and is placed straight on the fish + auxiliary burner pair.
Lift off the teflon coated plate before removing the pan stand on the fish burner (Fig. 1) and replace it before ensuring that the ribbed griddle plate is placed firmly in position above the fish burner and that the surface is completely level (Fig. 2/3)

USE
- Never attempt to use more than one plate on a single appliance at the same time.
- The burners under the plate may be on at the same time, at maximum setting, for no more than 15 minutes, after which they must be returned to the minimum setting
- The plate should not be used for more than 60 minutes at a time. After this time the burners must be turned off and allowed to cool for at least 60 minutes.
- The cooker's oven or ovens may be used at the same time as the plate for no more than 60 minutes, within the limits indicated in the appliance's instruction booklet.
- After use, wait for at least 15 minutes before removing the plate from the appliance.
- Even when using a single burner, observe the same precautions.

CLEANING AFTER USE
It is easier to clean the griddle plate when it is still warm. **Do not place in water immediately after use**, but wait until it cools down a little.
Remove from the cooker and clean using a brush for cast iron pans, hot water and normal washing up detergent.
Any stubborn marks or food residues can be removed more easily if the griddle plate is left to soak for a while. Dry carefully.

ES

PLANCHA

PRIMER USO
Enjuagar, secar y aceitar ligeramente la plancha.

POSICIONAMIENTO
Esta plancha se instala en la encimera sólo **en lugar** de la rejilla del lado derecho, situándola directamente sobre el par de quemadores pecera + auxiliar.
Retire primero la placa barbacoa y luego la rejilla pescera (fig.1).
Vuelva a colocar la placa barbacoa y luego la plancha en los quemadores derechos (quemador pescera + auxiliar).
Coloque la plancha de acuerdo con lo ilustrado en la figura 2 (con las manijas orientadas hacia la parte frontal del aparato) y apoye los pies sobre el fondo de la encimera para prevenir eventuales riesgos de vuelco. (Fig. 3)

USO
- No es posible utilizar más de una placa de modo simultáneo en un mismo aparato.
- Los quemadores debajo de la placa podrán permanecer encendidos de modo simultáneo y con potencia máxima por no más de 15 minutos; después de dicho período deben ser dispuestos en posición de mínimo.
- De cualquier forma el lapso de uso no podrá superar 60 minutos.
- Después del período indicado los quemadores deberán apagarse y dejarse enfriar por al menos 60 minutos.
- El horno o los hornos presentes en la cocina en la que se utiliza la placa pueden funcionar de modo simultáneo con la placa misma por un máximo de 60 minutos, respetando las indicaciones que aparecen en el manual de instrucciones del aparato.
- Después del uso, se aconseja esperar al menos 15 minutos antes de retirar el accesorio desde el aparato.
- Incluso en caso de utilizarse un único quemador, deberán aplicarse las mismas instrucciones.

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO
La plancha puede ser limpiada con mayor facilidad cuando aún se encuentra tibia. **No sumergirla en agua inmediatamente después de su uso,** esperar a que esté fría.
Removerla del plano de cocción y proceder a efectuar su limpieza mediante un cepillo para planchas de hierro fundido, agua caliente y un detergente de cocina normal.

FR-BE

GRILLE-VIANDE

PREMIERE UTILISATION
Rincer, essuyer et huiler légèrement le grille-viande.

EMPLACEMENT
Cette plaque doit être insérée sur la table de cuisson uniquement **à la place** de la grille de droite et posée directement sur les deux brûleurs poissonnière + auxiliaire.
Enlever d'abord la plaque barbecue et ensuite la grille poissonnière. (fig.1).
Repositionner la plaque barbecue puis le grille-viande sur les brûleurs de droite (poissonnière + auxiliaire).
Positionner le grille-viande comme sur la figure 2 (avec les poignées tournées vers la partie frontale de l'appareil) et poser les pieds sur le fond de la table de cuisson de façon à éviter des basculements. (Fig. 3)

UTILISATION
- Il n'est pas possible d'utiliser plus d'une plaque simultanément sur le même appareil.
- Les feux sous la plaque peuvent être allumés simultanément, dans la position de débit maximum, pendant moins de 15 minutes ; après quoi, il faut les ramener à la position de débit réduit.
- L'utilisation ne doit jamais dépasser 60 minutes. Après ces 60 minutes, les brûleurs doivent être éteints. Les laisser refroidir pendant au moins 60 minutes.
- Le four (ou les fours) présent sur la cuisinière sur laquelle on utilise la plaque peut fonctionner simultanément à la plaque pour un maximum de 60 minutes en respectant les indications prévues par le manuel d'instructions de l'appareil.
- Après son utilisation, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de retirer l'accessoire de l'appareil.
- Si l'on utilise un seul brûleur, respecter les mêmes avertissements.

NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION
Le grille-viande se nettoie plus facilement quand il est tiède. **Ne pas le plonger dans l'eau tout de suite après l'utilisation**, attendre qu'il refroidisse.
Le retirer du plan de cuisson et le nettoyer avec une brosse pour les plaques en fonte, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

DE-BE

BEEFSTEAK-ROSTER

VOR DEM GEBRAUCH
Beefsteak-Roster spülen, trocknen und leicht einfetten.

AUFSTELLUNG
Diese Platte muss ausschließlich **an Stelle** des rechten Topfträgerrosts des Kochfelds direkt über dem Ovalbrenner und dem Hilfsbrenner angeordnet werden.
Zunächst den Barbecue-Grillrost und danach den Fisch-Grillaufsatz abnehmen. (Abb.1).
Den Barbecue-Grillrost und dann den Grillaufsatz über die Brenner auf der rechten Seite wieder einsetzen (Fisch-Grillaufsatz + Hilfsbrenner).
Den Grillaufsatz wie in Abb. 2 dargestellt einsetzen (Griffe zur Vorderseite des Geräts gerichtet) und die Füße so auf dem Boden der Kochmulde aufsetzen, dass keine Gefahr besteht, dass der Grill kippen könnte. (Abb. 3)

EINSATZBEREICH
- Es können nicht mehrere Platten gleichzeitig an einem Herd verwendet werden.
- Die Brenner unter der Platte dürfen gleichzeitig nicht länger als 15 min in Großstellung betrieben werden. Danach müssen sie auf die kleinste Flammenstufe geschaltet werden.
- Die maximale Benutzungszeit der Platte beträgt 60 Minuten. Danach sind die Brenner auszuschalten und mindestens 60 Minuten lang abkühlen zu lassen.
- Der Backofen bzw. die Backöfen des Herdes, auf dem die Platte benutzt wird, kann bzw. können gleichzeitig mit der Platte über einen Zeitraum von maximal 60 Minuten in Gebrauch sein, wobei die Anweisungen aus der Gebrauchsanleitung des Herdes zu beachten sind.
- Nach dem Gebrauch sollte vor Entfernung des Zubehörs vom Gerät mindestens 15 Minuten abgewartet werden.
- Diese Anweisungen gelten auch bei Verwendung von nur einem Brenner.

SÄUBERUNG NACH JEDER VERWENDUNG
Der Beefsteak-Roster lässt sich leichter reinigen, wenn er noch lauwarm ist. **Nicht unmittelbar nach dem Gebrauch in Wasser tauchen**, warten Sie ab, bis er abkühlt.
Nehmen Sie den Beefsteak-Roster von der Kochfläche und säubern Sie ihn mit Hilfe einer Bürste für Gusseisen, Warmwasser und einem gewöhnlichen Geschirrspülmittel.
Eventuelle Verkrustungen oder Speisereste lassen sich leicht entfernen, indem der Beefsteak-Roster eine kurze Zeit lang eingeweicht wird. Sorgfältig trocknen.

NL-BE

GRILLPLAAT

EERSTE GEBRUIK
De grillplaat afspoelen, afdrogen en lichtjes oliën.

PLAATSING
Deze plaat mag uitsluitend **in plaats van** het rooster rechts en rechtstreeks op het hulp- en visbranderpaar op de kookplaat worden gelegd.
Verwijder eerst de barbecueplaat en vervolgens het visrooster. (fig. 1).
Plaats de barbecueplaat en vervolgens de grillplaat op de branders rechts (vis- en hulpbrander).
Plaats de grillplaat als afgebeeld in figuur 2 (met de handgrepen naar de voorkant van het toestel gericht) en laat de voetjes op de bodem van de kookplaat rusten om te voorkomen dat hij omklapt. (Fig. 3).

GEBRUIK
- U kunt niet gelijktijdig meer dan één plaat op hetzelfde apparaat gebruiken.
- De branders onder de plaat mogen niet langer dan 15 min. gelijktijdig in de maximumstand branden, waarna u ze in de minimumstand moet zetten.
- Het totale gebruik mag in ieder geval niet langer zijn dan 60 minuten. Na die tijd moeten de branders worden uitgeschakeld en moeten ze tenminste 60 minuten lang afkoelen.
- De oven of ovens van het fornuis waarop de plaat wordt gebruikt kunnen maximaal 60 minuten lang samen met de plaat functioneren, in overeenstemming met de aanwijzingen voorzien in de handleiding van het apparaat.
- Wij raden aan om na het gebruik tenminste 15 minuten te wachten alvorens het accessoire van het apparaat te verwijderen.
- Ook bij gebruik van slechts één brander moet u dezelfde waarschuwingen in acht nemen.

REINIGING NA ELK GEBRUIK
De grillplaat kan gemakkelijker worden schoongemaakt wanneer hij nog lauw is. **Dompel hem niet meteen na het gebruik in water onder**, maar wacht tot hij is afgekoeld.
Neem hem van de kookplaat en maak hem schoon met een borstel voor gietijzeren platen, warm water en een gewoon huishoudelijk schoonmaakmiddel.
Eventuele achtergebleven afzettingen of voedselresten kunnen gemakkelijk worden verwijderd door de grillplaat een tijdje te laten weken. Maak de plaat zorgvuldig droog.

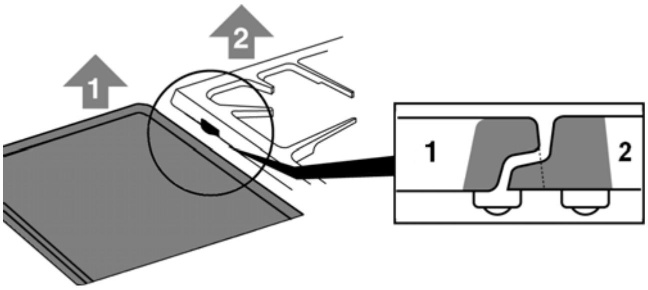


Fig.1

Fig. 2

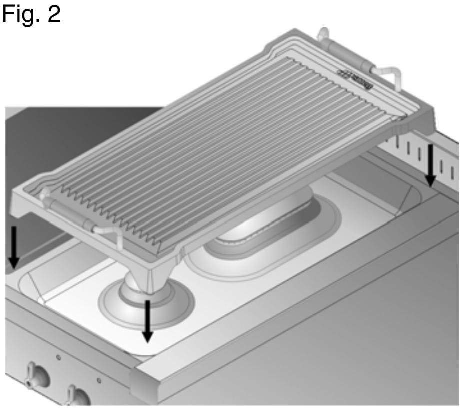


Fig. 3

